

Programme Salon de l'agriculture 2023

#SIA2023
#grandesecolesduvivant

**Les
grandes
écoles publiques**
pour l'agriculture
l'alimentation et
l'environnement

**Samedi
25.02**

Jour 1

**C'est le grand jour
du SIA 2023**

Bienvenue sur le stand
des grandes écoles publiques
pour l'agriculture,
l'alimentation et
l'environnement !

**Nous vous accueillons
toute la journée sur le stand
E065 Hall 4 dès 10h00 !**

- Découvrez nos formations et nos écoles présentes sur tous les territoires. Participez aux animations, dégustations et échanges avec nos étudiant.e.s et nos équipes.
- Un test d'analyse sensorielle, ça vous dit ? Émile Daret présentera également sa bande dessinée Oneologia sur la fabrication du vin.
→ Samedi à 15h sur le stand

**Dimanche
26.02**

Jour 2

11h00

- Oenologia. Une bande dessinée originale d'Émile Daret, ingénieure sur la fabrication du vin. Profitez de sa présence pour un moment de dedicaces !

12h00

- Lancement officiel du fil rouge : L'ingénieur.e 5.0 pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement .
→ Par les étudiant.e.s.

15h00

- Rdv sur le stand de la coopération agricole : L'ingénieur.e 5.0 pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement : en quoi est-il l'interface des besoins et enjeux entre les mondes professionnels et les citoyens-consommateurs ?
→ Un mini débat animé par les étudiant.e.s !

**Lundi
27.02**

Jour 3

Le numérique en agriculture :
services rendus par
le numérique pour la
formation, la recherche et
le développement, où en
sommes-nous ?

11h.11h15

- Les usages numériques en agriculture : le partenariat recherche-formation-développement.
- La formation initiale et le lien aux entreprises (exemple de la chaire AgroTIC).
- Le lien enseignement supérieur-enseignement technique.

11h30.11h45

- La formation aux technologies émergentes (Intelligence artificielle, blockchain, cybersécurité): quelle éthique sur les données numériques ?

12h.12h15

- L'accélération des usages numériques dans la formation Tout en hercule 4.0 !
Un projet levier de la transformation pédagogique et numérique dans les écoles.

L'installation en agriculture :
comment contribuer
au renouvellement
générationnel des chef.fe.s
d'exploitations agricoles ?

15h.15h30

- S'installer en agriculture, quelles nouvelles compétences ?
Présentation de la note bleue d'Agridéas "Dynamique agricole : quelles compétences" de et avec Yves Le Morvan) et témoignages.

15h30.16h

- Les ingénieur.e.s agros, des NIMA - non issus du monde agricole- innovant.e.s. Témoignages de 2 agros installés, l'un sur une reprise d'exploitation, l'autre sur la création d'une exploitation avec un système de production original.

**Qui sont pour vous les ingénieur.e.s pour l'agriculture,
l'alimentation et l'environnement ? Venez participer !**



En fil rouge, du 25.02 au 05.03 → Venez jouer et déguster les produits de nos écoles.

**Mardi
28.02**

Jour 4

FORMER INNOVER TRANSFORMER

3 journées pour en parler

- En présence des directeurs.ices des 7 grandes écoles publiques pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.
- avec AgroParisTech et avec l'Académie d'Agriculture.

Célébrons nos écoles
et notre jeunesse !

10h00



- Ouverture de la journée : "En direct des grandes écoles publiques" - 1^{er} live télé !

10h30.11h30

- Favoriser les transitions : la collaboration entre enseignement technique et enseignement supérieur agricole.

11h30.12h00



- Présentation : *Le 1^{er} Dictionnaire de l'enseignement agricole* est sorti : richesse de son contenu et diversité des contributions, avec Edgar Leblanc, président du comité d'histoire de l'enseignement agricole, et Fernand Girard, président du réseau national de l'enseignement supérieur privé.

12h30.14h00

- Guinguette des écoles ! Cocktail sur invitation.

Dès 14h00



- Aquacosy : une entreprise rassemblant une ferme hydro/aquaponique et un bureau d'études par Pierre Aubignac et Jérémy Le Moinier, étudiant entrepreneur à l'ENSAT.
→ 14h00.14h30
- Nos étudiant.e.s en job dating sur la Ferme Digitale !

14h30

- Comment rendre vivace l'enseignement des sciences du vivant au lycée.

16h00

- Mini Comité National pour l'Alimentation. Réflexions et débats pour envisager les transitions alimentaires justes.
[Sur le stand d'AgroParisTech]

15h30.16h00



- *Une agriculture sans agriculteurs*, présentation en la présence de l'auteur : François Purseigle.
→ 15h30.16h00
- L'installation en agriculture. Présentation du livre : *Une agriculture sans agriculteurs*.

16h30.17h00

- Le doctorat et toi ?

**Mercredi
01.03**

Jour 5

FORMER INNOVER TRANSFORMER

3 journées pour en parler

Éco-créativité,
éco-conception,
éco-alimentation...

Un tour d'horizon des innovations et de
l'esprit d'entreprendre dans nos écoles ?

À partir de 09h30



- Présentation du pôle Alimentation de l'Institut Agro.

11h00.12h00

- Animation dégustation de 4 vins français emblématiques de différentes régions avec Léa Mazure, ingénieure agro viti oeno et un élève DNO de BSA.

- Innovations pour l'agriculture et l'alimentation.



- *D'une agriculture l'autre* : la conduite du changement en agriculture en observant les changements à hauteur de ferme, présentation par Lucie Dupré et Sandrine Petit, INRAE, et Nathalie Joly, Institut Agro Dijon.

→ 11h30.12h00

12h00 * sous réserve de confirmation

- Place à Écotrophelia 2023 ! C'est quoi l'Innovation alimentaire ?
1-Écotrophelia c'est quoi ?
2- Cap à l'Ouest pour le concours 2023 & 2024 à Rennes.
3-Les success stories : Sauce Papillon, Tribu du Palais, InExtremis, Potibon et Carrés Futés.
4-Dégustations.

Les innovations
présentées tout au long
de la journée

- Potions bio Symples de Théo Jespas et Florent Helle, ingénieurs.

- Croq'Mogettes de Louis Lardièrre, élève ingénieur.

Dans l'après-midi



- *Enseigner à produire autrement - Repères, outils et démarches pour former aux transitions agroécologiques* avec Béatrice Degrange et Isabelle Gaborieau, auteures et chargées d'ingénierie - Institut Agro Dijon, et Christèle Roux, directrice de la collection Praxis, Educagri éditions.
→ 13h30.14h00



- Un jeu vidéo sur l'agroécologie existe, testez-vous ! Présentation de "Roots of Tomorrow" pour le public ainsi que dans sa version enseignement.
→ 15h00.15h30

- L'entrepreneuriat dans les écoles. Des parcours originaux soutenus par un accompagnement de qualité.

- Animation voyage olfactif au cœur des arômes des vins avec Patrice Lallemand + jeu quizz sur les arômes ! Gagnez la bande dessinée Oenologia.
→ 16h30.

- Débat ouvert sur le stand avec la Coopération Agricole. Comment les étudiant.e.s perçoivent-ils les attentes des citoyens et consommateurs ? Comment faire pour y répondre ?

**Jeudi
02.03**

Jour 6

FORMER INNOVER TRANSFORMER

3 journées pour en parler

10h00

- Découvrez les pôles thématiques transversaux de l'Institut Agro !
Alimentation, Halieutique, Horticulture, Vigne et Vin, Tropiques et Méditerranée.



- L'international, une voie de mobilité pour tout un chacun.e offerte dans les lycées agricoles ! Comment Faire ?
Avec Marion Demay, directrice déléguée aux relations internationales à l'ENSFEA et Nicolas Petit, directeur de l'EPLFPA de Mirande-Riscles Gers.
→ 10h00.10h30

À partir de 11h00

- La Fondation de l'Institut Agro se présente avec quatre chaires.
 - Semences pour demain
 - AgroSYS
 - Tech Agro Sup
 - Eau agriculture et Changement climatique
 - Cocktail sur invitation !



- "Crise énergétique et alimentation : la boulangerie au cœur de la tourmente". Échanges avec Lionel Boillereaux et Olivier Rouaud, enseignants-chercheurs à Oniris.
→ 11h30.12h00



- QualiFormAgri : la certification qualité de l'enseignement agricole public pour la formation professionnelle.
Échanges avec Magalie Pichot, pilotage du chantier Label QualiFormAgri, Institut Agro Dijon, et Mathieu Booghs, DGER.
→ 13h30.14h00



- Présentation ddu jeu de cartes sur l'agroécologie «Agrochallenges» par son concepteur, Vincent Rousval, enseignant.
→ 15h00.15h30

15h30

- Table-ronde
L'ingénieur.e agronome entrepreneur.e : de la formation au développement commercial. Témoignages d'élèves, d'ingénieurs, et dégustations des potions bio Symples.

17h30

- Un projet original à découvrir sur la journée. La transformation artisanale du chocolat en Côte d'Ivoire avec le projet de Marie-Laure Boudet : présentation du projet lauréat "Meet Africa" - porté par Expertise France et soutenu par l'UE et la BPI pour encourager les initiatives à créer des synergies Afrique France.
→ Présentation du process de transformation du chocolat suivie d'une dégustation avec le chocolatier Emmanuel Desaut Gbaou.